

HIBIYA MID SUMMER 2025

色とりどりの日比谷の夏

7/18 FRI > 8/31 SUN



「日本の伝統的な夏の風景×エコロジカルライフ」をテーマに、視覚・体感・聴覚で涼を楽しむコンテンツを展開。
「エンタメの街 日比谷」らしいエンターテインメント要素にあふれた夏の体験をお届けします。

01 かざぐるまガーデン



色とりどりの約1,500個のかざぐるまと
ミストやライトアップでエコと涼を感じる

7月18日(金)～8月31日(日)

ミスト演出・BGM 演出 / 11:00～23:00
ライトアップ / 18:00～23:00
場所 / 日比谷ステップ広場

02 自分だけの “オリジナルかざぐるまづくり”ワークショップ



身近なものでエコロジカルな
モノづくり体験

8月9日(土)、10日(日)

開催時間 / 11:00～17:00
場所 / 地下広場
料金 / 無料 ※予定枚数が無くなり次第終了

03 SOZOWフェス Tokyo 2025 Summer with 東京ミッドタウン日比谷



生成AI、映像制作、ロボット！テクノロジーで遊ぶ
楽しみながら学べる大人気の親子イベントが登場！

8月15日(金)～24日(日)

場所 / BASE Q ホール(東京ミッドタウン日比谷6F)
料金 / 有料 対象 / 4歳以上～中学生 ※保護者同伴
主催 / 東京ミッドタウン日比谷
共催 / SOZOW株式会社 協力 / 三井不動産



04 日比谷縁日



懐かしの屋台が並び、
昔ながらの夏祭りを楽しめる

8月16日(土)、17日(日)

開催時間 / 11:00～18:00
場所 / アトリウム、地下広場
料金 / 有料 ※コンテンツによって異なります

Cool Sweet Collection

7/1(日) - 8/31(日)



商品の詳細情報は
こちらからご覧ください

暑い夏を忘れるほどの、ひんやりと甘さが広がるスイーツはいかがですか？



林屋新兵衛

有隣堂/CREEK

STAR BAR

Pâtisserie & Café DEL'IMMO

TOKYO MIDTOWN HIBIYA INFORMATION



ショップ・レストランの営業時間

ショップ 11:00～20:00
レストラン 11:00～23:00

営業時間を変更させていただく場合がございます。詳細は公式サイトをご確認ください。

アクセス(電車)

- 東京メトロ千代田線・日比谷線・都営地下鉄三田線「日比谷」駅直結
- 東京メトロ有楽町線「有楽町」駅 徒歩4分
- 東京メトロ丸ノ内線・日比谷線・銀座線「銀座」駅 徒歩5分
- JR山手線・京浜東北線「有楽町」駅 徒歩5分

※価格はすべて税込です。別途サービス料が発生する店舗があります。※画像はすべてイメージです。実際の内容とは異なる場合がございます。※メニューの内容は変更になる場合があります。※掲載している情報は2025年7月18日(金)時点の情報です。その後、変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。詳しくは、各店舗までお問い合わせください。

東京ミッドタウン日比谷
コールセンター

03-5157-1251 受付時間 11:00～20:00

TOKYO MIDTOWN HIBIYA

東京都千代田区有楽町1-1-2

July 2025

TOKYO MIDTOWN HIBIYA

STAGE Vol. 37

日比谷で出会える 一歩先のステージ

7/18 Fri. ~ 8/31 Sun.

The Summer Mocktail Fair

モクテルについて

「mock(模倣)」と「cocktail(カクテル)」を組み合わせたノンアルコールカクテルは、19世紀のヨーロッパで既に親しまれていたとされています。岸さんによると「2000年代に入った頃から、日本でもバルやcafé BARを中心にメニューに加わるようになりました。ジュースとの違いは、カクテルのように華やかで奥行きのある味わいを楽しめる点ですね。今では、海外の有名なBARリストの半分がノンアルなほどの広がりになっています」とのこと。

STAR BARの魅力

「World's Best Bars」に選出された、本格派のオーセンティックバー「STAR BAR」の極上の一杯を、商業施設内でご堪能いただけるのは唯一ここだけ。13メートルのカウンターに20席を設けた、洗練された空間で過ごす特別なBARタイム。「こちらのお店は、日本のお客様が多くいらっしゃいます。カクテルはもちろん、ハイボールも大変ご好評いただいております。お気軽にお立ち寄りいただき、BARならではの雰囲気をご体感いただければと思います」と、オーナーの岸さんは語ります。

オーナーバーテンダー 岸 久さん



1965年、東京都生まれ。1996年、「IBA世界カクテルコンクール」にて日本人初の世界チャンピオンに輝く。2000年、銀座一丁目に「STAR BAR GINZA」を開業。2018年には東京ミッドタウン日比谷へも出店。2012年より「Tokyo International Bar Show」を主催し、バーテンダー文化の発信にも尽力している。

Fair Mocktail

ヴァージンモヒート 1,500円(税込)

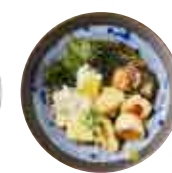
銀座で栽培された、キューバ由来の「イェルバブエナミント」をふんだんに用いた、香り豊かなノンアルコールモヒート。見た目も味わいも清涼感にあふれ、夏にぴったりの1杯です。

※チャージ料 1名様1,100円(税込) 提供時間 17:00～23:00

※月曜日、第1・第3火曜日定休

3F STAR BAR

7・8月はカフェタイムも特別営業。詳細は施設HPをご覧ください。



同時開催！ 7/18 Fri. ~ 8/31 Sun.
日比谷・夏の涼麺まつり



The Summer Mocktail Fair

7/18 Fri. ~ 8/31 Sun.

カクテルのような華やかさと、
繊細な味わいをノンアルで。
各店が手がけるモクテルは、
夏のひとときを
心地よく彩ります。

全フェアメニューはこちらから



シーフード&タパス料理が楽しめるモダン・スパニッシュレストラン「LUBINA」からは、
3種をご紹介します。ハイビスカス×カシス×ノンアルジン、キンモクセイ×コンブチャ×ライム、
キウイ×キュウリ×ライムは、それぞれに華やかで爽やか。

ハイビスカス / キンモクセイ / キウイ 各1,000円(税込)

【提供時間】 平日 11:00~15:30 (L.O. 14:30) / 17:00~23:00 (L.O. 22:00)
土日祝 11:00~23:00 (L.O. 22:00)

2F LUBINA

日比谷公園を望むテラス席も魅力な中国料理店は、上海料理をベースに季節感を大切にしています。森の緑をイメージした涼やかなモクテルは、オレンジジュースとブルーキュラソーに、セルフイーユのアクセント。

シクンシソウ 1,210円(税込)

【提供時間】 11:30~15:00 (L.O. 14:00) / 17:30~22:30 (L.O. 21:00)

3F 中国料理 礼華 四君子草



日比谷・
夏の涼麺まつり
暑さが厳しい季節には、のど越し爽やかな
冷たい麺が恋しくなるもの。
見た目も味わいも個性豊かな一皿で、
涼を感じてみませんか？

7/18 Fri. ~ 8/31 Sun.

全フェアメニューは
こちらから



蒸し鶏やウーロン茶とスパイスで炊いた
鶏肉、海老、クラゲ、錦糸卵、干し椎茸、
キュウリなど、中華料理らしい具材が魅力
です。ほうれん草を練り込んだ麺は見た目
にも涼やかで、糖質オフも叶います。甘辛
い醤油ダレと一緒にどうぞ。

冷やし五目翡翠麺 2,783円(税込)

【提供時間】
11:30~15:00 (L.O. 14:00)
17:30~22:30 (L.O. 20:30)

3F 中国料理 礼華 四君子草

ビーチリゾート・ブーケットがコンセプトの本格タイ料理レストランでは、
マジックのようなモクテルをご提供。青いハーブティー「バタフライピー」
を加えると、ゆっくりと紫色へ移り変わる様は、特別な体験です。

バタフライピーモヒート 1,000円(税込)

【提供時間】 11:00~22:00 (L.O. 21:00)

2F PHUKET ORIENTAL

"Granita mocktail for a resort vibe"

夏の定番「ピニャコラーダ」をフローズンスタイルのノンアルで。パイナップル&ココナッツ
風味の口あたりなめらかな1杯です。ニッポン
の「テロワール」を体感する150席のレストラン
でリゾート気分！

ピニャコラーダ グラニータ 1,000円(税込)

【提供時間】 11:00~22:00 (L.O. 21:00)

6F DRAWING HOUSE OF HIBIYA



日本のスキンケアブランド「THREE」ならではのウェルネス発想から生まれたレストランで楽しめるのは、
数種類のハーブシロップが香る、爽やかなノンアル
コールドのヴァージンモヒート。

ハーバルヴァージンモヒート 1,100円(税込)

【提供時間】 11:00~22:00 (L.O. 21:00)

2F REVIVE KITCHEN THREE

NEW OPEN!
7.18 FRI

TEX-MEXのスパイス料理とともに楽しみいただきたいのが、
グレープフルーツとライムのすっきり爽やかなフローズンモクテル。
グラス周りのメキシコ・スパイス「タヒン」がフルーツの甘みを引き
立てます。

フローズン ノンアルコールドマルガリータ 1,100円(税込)

【提供時間】
平日 11:00~15:00 (L.O. 14:30) / 17:00~22:30 (L.O. 22:00)
土日祝 11:00~22:30 (L.O. 22:00)

B1 San Antonio TEX-MEX (HIBIYA FOOD HALL)



シークワサー果汁をたっぷり使った爽やかな
ライスヌードルは、プラントベースのチ
キン入りで食べ応えも十分。沖縄のコー
レーグースとの相性も良く、椎茸と昆布を
使ったスープは、思わず飲み干したくなる
ほどのおいしさです。

冷製シークワサーヌードル 2,200円(税込)

【提供時間】
11:00~14:00 (L.O. 14:00)
17:00~22:00 (L.O. 21:00)

2F REVIVE KITCHEN THREE



銀座の活蟹専門店による極上の蟹が織
りなす、ひと夏限りの贅沢。たらは蟹とず
わい蟹を贅沢に盛り込み、丁寧に引いた
蟹出汁で仕立てた特製冷やし麺です。五
感を潤す、涼やかな逸品をどうぞ。

冷し蟹天麩羅五目麺 3,696円(税込)

【提供時間】
平日 11:30~15:00 (L.O. 13:30)
土日祝 11:30~16:00 (L.O. 14:30)
※水曜日定休

3F 日比谷蟹みつ



「天ぷら」を気軽に楽しめるバルスタイル
のお店から、人気の鶏天と煮たまご天を
添えた、夏にぴったりの冷たいお蕎麦が
登場。肉厚な南高梅に加え、大根おろし
や揚げ茄子など具沢山の、食べ応えも抜
群です。

鶏天南高梅おろし蕎麦

ランチタイム 1,300円(税込)

ディナータイム 1,800円(税込)

【提供時間】
ランチタイム 11:00~16:00 (L.O. 16:00)
ディナータイム 16:00~22:00 (L.O. 21:00)

2F 天ぷら 天寅



「日本料理 神谷」が本格的なそば処とし
て、手打ちそばをご提供するお店。季節
限定のすだち蕎麦は、すだちの爽やかな
香りと丁寧に引いた奥深いだし汁が旨味
を引き立て、一口ごとに深い味わいを奏
でます。

すだち蕎麦 ※単品での対応はございません。
○セット、コースメニューへそばを「変更」の場
合+500円(税込) ○セット、コースメニュー
へそばを「追加」の場合+1,600円(税込)

【提供時間】
11:30~15:00 (L.O. 14:30)
17:30~22:00 (L.O. 21:00)
※月曜日、隔週火曜日定休

3F そばがみ